



Menu

2 > 6 mars 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Cœurs de palmiers

Maïs 

Pâtes bolognaise
Salade verte

Camembert

Fruit de saison

Mardi

Salade fromage
et noix

Rôti de porc 
Frites

Fromage ail &
fines herbes

Compote

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi 

Friand
fromage

Hachis
parmentier
végétarien
Salade verte

Petits suisses

Salade de
fruits

Vendredi

Pâté de foie

Poisson pané 

Poêlée de
légumes

Yaourt aux
fruits

Fruit de saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Repas végétarien



Plat Bio



Viande Bovine Française



Volaille Française



Pêche Durable



Bleu Blanc Cœur

Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh





Menu

9 > 13 mars 2026

RESTAURANT
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Salade
aux dés de
fromage

Saucisse 
Petits pois/
carottes

Yaourt sucré

Gaufre

Mardi

Potage de
légumes

Steak haché 
Purée

Cantal
AOP

Fruit de saison

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi

Concombre à
la crème

Blanquette de
veau 
Pâtes

Gouda

Compote 

Vendredi 

Œufs
mayonnaise

Cake au
fromage
Salade verte

Fromage
blanc

Fruit de
saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Repas végétarien



Plat Bio



Viande Bovine Française



Volaille Française



Pêche Durable



Bleu Blanc Cœur

Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh





Menu

16 > 20 mars 2026

RESTAURANT
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Tomate
échalote

Sauté de
dinde 
Pâtes

Kiri crème

Ananas au
sirop

Mardi

Carottes bio
râpées

Emincé de
bœuf 
Frites

Brie

Compote 

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi

Paté breton

Galette
jambon
fromage
Salade verte

Lait ribot

Far Breton

Vendredi 

Friand
fromage

Dal bhat
Népalais

Yaourt sucré

Fruit de saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Repas végétarien



Plat Bio



Viande Bovine Française



Volaille Française



Pêche Durable



Bleu Blanc Cœur

Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh





Menu

23 > 27 mars 2026

RESTAURANT
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Salade au
maïs

Rougail 
bigouden
Riz

Fromage
blanc

Fruit de
saison

Mardi 

Œuf dur
mayonnaise

Boulettes
végétariennes
Haricots verts
Linzy

Mimolette

Quatre-quart
crème

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi

Pâté de foie 

Agneau au
curry
Céréales
gourmandes

Tomme 

Fruit de
saison

Vendredi

Salade
saumon fumé

Poisson 
à la crème
Pommes de
terre vapeur

Yaourt aux
fruits

Compote

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Repas végétarien



Plat Bio



Viande Bovine Française



Volaille Française



Pêche Durable



Bleu Blanc Cœur

Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh

